



Deftige Möhren-Kartoffel-Suppe

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein schneiden. Möhre und Kartoffeln schälen und klein schneiden.
- 2 Öl in einer Pfanne erhitzen und den Zwiebel darin anschwitzen. Möhre und Kartoffeln dazugeben und vier Minuten anbraten.
- 3 Mit der Suppe aufgießen, Lorbeerblatt dazugeben und auf mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 4 Vom Herd nehmen und das Lorbeerblatt entfernen.
- 5 Crème fraîche, Apfelessig und Majoran einrühren und mit einem Pürierstab schaumig pürieren.
- 6 Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Kartoffeln mehlig
1 Stk.	Möhre
350 ml	Klare Gemüsesuppe
75 g	Crème fraîche
1 EL	Apfelessig
1 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
1 TL	♦ Majoran gerebelt
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

